

## Minesta di Orzo e Fagioli 2014

400 gr di patate  
300 gr orzo  
500 fagioli, borlotti o cesarini  
700 ml latte  
100 gr speck di Sauris  
300 gr formaggio varie stagionature grattugiato  
Olio evo q.b.  
Maggiorna rosmarino q.b.  
Peperoncino di Carnia q.b.

Cuocere in acqua salata l'orzo con una foglia di alloro e qualche grano di pepe nero per 15 minuti.  
Scolare e raffreddare.

Cuocere le patate. Serbare l'acqua di cottura e frullarle con il latte e 2 cucchiaini di olio evo. Controllare la densità eventualmente aggiungere l'acqua di cottura.

Mischiare l'orzo cotto con il formaggio grattugiato e in una padella antiaderente cuocere dei piccoli dischi di fricorzo fino a dorarli in ambo i lati.

Cuocere i fagioli in acqua fredda con la foglia di alloro e il pepe. A cottura salare, scolare e raffreddare.

Passare la metà dei fagioli al passaverdura. Unire la purea così ottenuta al resto dei fagioli interi unire pure il rosmarino e la maggiorana tritata e il peperoncino carnico.

Con l'impasto formare delle piccole "polpettine" passarle nel pagrattato. Friggere in poco olio evo le polpettine di fagioli fino a renderle croccanti. Tenerle in caldo.

Tagliare lo Speck di Sauris a piccole listarelle e passarlo in padella per renderlo croccante.

### Comporre il piatto

Disporre in una fondina la crema di patate, le polpettine di fagioli croccanti al centro, il dischetto di fricorzo e guarnire con lo Speck di Sauris e un filo d'olio evo.